أفكار مطبخية لست البيت الذكية

أهم شيء في مملكة المرأة وبيتها اهتمامها بتنظيمه وترتيبه وديكوره
وسوف نطرح عليكم بعض الأفكار التي تعينك على الحصول على بيت نظيف بأقل مجهود بإذن الله :

بعض الأفكار الهامة لحمام أكثر نظافة

1- الاهتمام بتنظيف الأحواض والبانيو والتواليت يومياً مع تخصيص لهم أسفنجه معينة مع مادة من مواد التنظيف المعروفة تحمي الحمام من تراكم الميكروبات

2-عمل محلول بمقادير متساوية من الكلور والديتول والماء ووضعهم في بخاخ وكلما أحد من أسرتك أستخدم الحمام يتم الرش من هذا المحلول على التواليت من الأمام وخلفه مع تنشيفه
ستستمتعين برائحة مرضية جداا لحمامك طيلة الوقت
هكذا ستستمتعين بحمام فائق النظافة وذو رائحة طيبة

نصائح لمطبخك

1-بعد غسل الأواني وتنظيفها لابد من تنشيفها قبل وضعها في دولاب الأواني لأنها منطقة غير هاوية وهي بيئة جيدة للحشرات والميكروبات

2-الاهتمام بنظافة البوتاجاز وضع عليه مقدار غطاء من الديتول ومن ثم تنظيفه بقطعة قماش مبللة سيظل براقاً دوماً

3-الاهتمام بترتيب دواليب المطبخ والاستغناء عن أي شيء لا احتاجه حتى لا يكون بيئة سهلة للحشرات مع الاهتمام بغلق الأدوات التي تحفظ بها الطعام

4-الاهتمام بالأواني جيداا والنظر فيها هل هي صالحة للاستخدام أم لا فإن استخدام أواني صدئة أم تيفال ولكن تقشرت طبقة التيفال فيها

يعرض كل الأسرة للخطر وبدل من التكلفة قليلاً لشراء طقم أواني جديد نجدنا نصرف أموالا كثير لعلاج من أمراض سببها ذلك
عافانا الله وإياكم من ذلك

5-عند نسيان قدر الطعام على النار إلى الاحتراق لا تضعيه مباشرة على صنبور الماء ولكن ضعي فيه الخل واتركيه ثم أثناء الغسيل ستخرج الطبقة المحترقة بكل سهولة

6- عدم ترك
الأواني في الحوض بدون غسيل ليلا وننام إلى الصباح هذا سيكون مطبخك أكثر عرضة للحشرات

7-الاهتمام بنظافة فوط المطبخ نرى أخوات كثيرا يتركون هذه الفوط حتى لا يكون لديهم خيار سوى وضعها في سلة المهملات
ولكن لابد من بعد انتهائك اليومي من المطبخ تضعين الفوط في ماء وكلور ومع مسحوق للغسيل وتغسليهم جيدا

يكون لك أكثر من فوطة للمطبخ وعدم استخدام فوطة ة لجميع الأغراض
سيسبب هذا تلوثا باستخدام فوطة مثلا في تنظيف البوتاجاز والرفوف وتنشيف الأواني والأطباق
ولكن نخصص لكل عمل فوطة نظيفة

9- الإهتمام بالثلاجة ونظافتها لابد من تنظيفها مرة كل أسبوع وعدم ترك المأكولات بها حتى يكون مصيرها سلة المهملات
ولكن تابعي ثلاجاتك باستمرار مع الإهتمام بغسلها من الداخل والخارج

10-للتخلص من الروائح الكريهة في ثلاجتك ضعي كوب من الخل في حوالي 5 ليترات ماء واغسلي ثلاجتك
ثم بعد الانتهاء من الغسيل وتشغيلها ضعي فيها قطعة فحم لامتصاص الروائح

11- للاحتفاظ برائحة المطبخ ذكية يمكن إضافة قطرات من ماء الكولنيا أثناء المسح وهي أفضل من المطهرات العادية لأنها تبقي مدة طويلة

12-لحفظ الخضروات الورقية في الثلاجة طازجة لأطول فترة ممكنة قبل غسلها ضعيها في أكياس ورقية حتى لا تتعرض لتيار هوائي بصفة مستمرة ولا داعي لوضعها في أكياس من البلاستيك إلا إذا قمتِ بغسلها وتجفيفها ثم لفها بفوطة نظيفة ثم تضعين الفوطة داخل الكيس البلاستيكي فهذه الطريقة تحفظها لكِ ليومين أو أكثر جاهزة للأكل الفوري منها.

نصائح مصورة

تعليقه من علاق الملابس
لمناديل المطبخ وغيرها
omazeezan

الواح الصناديق
الخشبيه.. نثبت عليها
مسامير
و نستغلها
بهذا الشكل

اقطعي راس الجزره
وضعيها في اواني
واسقيها بالماء
وسوف تنبت لك
زيني فيها مطبخك
omazeezan